GSO 1931 (2008) (Arabic): HALAL FOOD Part (1): General Requirement (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

GSO …….. /2008

الأغذية الحلال
الجزء الأول: الاشتراطات العامة
HALAL FOOD
Part (1): General Requirement

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية و الزراعية

(11-12/ مارس/ 2008)

اجتماع فريق العمل الخليجي – دولة الكويت

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

فهرس المحتويات

تقديـــــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة " من قبل (دولة الكويت) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

الأغذية الحلال
الجزء الأول: الاشتراطات العامة

1. المجال ونطاق التطبيق

تحدد هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الواجب اتباعها عند إنتاج و إعداد و تداول و تخزين الأغذية الحلال و منتجاتها.

2. المراجع التكميلية

1.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

2.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 993 "اشتراطات ذبح الحيوان وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية".

3.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها"

3. المصطلحات والتعاريف

1.3 ذبح إسلامي

ويقصد بالذبح الإسلامي، الطريقة الواجب اتباعها لتذكية الحيوانات و تشمل الطيور وجعلها حلالاً للاستهلاك وفقا لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 993.

2.3 أغذية حلال

تعنى الأغذية المسموح بها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وتستوفى المتطلبات الواردة في هذه المواصفة.

3.3 شهادات الأغذية الحلال

و تشمل شهادات الذبح الحلال و الشهادات التي تمنح للمنتجات الغذائية الحلال بما في ذلك تلك التي يدخل في تركيبها مستخلصات اللحوم و الأنفحة و الجيلاتين و الدهون الحيوانية و ما في حكمها.

4. المتطلبات

1.4 متطلبات الذبح الحلال

أن يتم الذبح طبقا للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم 993 " اشتراطات ذبح الحيوان وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية ".

2.4 متطلبات الأغذية الحلال

أن تكون الأغذية الحلال و منتجاتها و مشتقاتها مباحة طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية، و التي تبيح جميع الأغذية باستثناء ما يأتي من المصادر الواردة في الجدول التالي:

جدول تصنيف الأغذية غير الحلال

تصنيف الأغذية		الأغذية غير الحلال	أمثلة
1.2.4الحيوانات	**1.1.2.4 البرية**	1- الحيوانات البرية التي لا يتم ذبحها وفقا للشريعة الإسلامية، أو تكون ميتة، أو الملوثة بأجزاء من حيوانات غير جائز أكلها في الشريعة الإسلامية.	
		2- الخنازير، و الحمير الأهلية، و البغال، و الفيلة، و القردة، و ما في حكمها.	
		3- الحيوانات المفترسة و ما في حكمها.	- الكلاب، و الثعالب، والفهود، و الدببة، و القطط عدا الضباع
		4- الطيور ذوات المخالب أو الطيور الجارحة و ما في حكمها.	- النسور، و الكواسر، و الصقور، و العقبان، و الغربان.
		5- القوارض و الزواحف و الهوام و ما في حكمها.	- الفئران، و الجرذان، و أم أربعة و أربعين، و الحيات، و الأفاعي، و الورل، و السحالي، و الأوزاغ، و الحرباء، و القنفذ، و الخطاف، و الخفاش (عدا الضب و الجربوع).
		6- العقارب و جميع أنواع الحشرات و الديدان و الحيوانات المحظور قتلها في الشريعة الإسلامية و ما في حكمها.	- النمل، والنحل، و نقار الخشب، و الهدهد و يستثني من ذلك الجراد و ما لا يمكن التحرز منه كأجزاء النحل الساقطة في العسل.
		7- المخلوقات المستقذرة (الكريهة) وما في حكمها.	———
		8- الحيوانات التي تمت تغذيتها بالنجاسات، ما لم تحبس و تتغذى بغذائها المباح وفقا لأحكام الشريعة الإسلامية، لمدة لا تقل عن ثلاثة أيام.	———
	2.1.2.4 المائية	المائية السامة أو الضارة بالصحة، إلا إذا نزعت المواد السامة أو الضارة منها أثناء التجهيز.	———
	3.1.2.4 البرمائية	كافة الحيوانات البرمائية و ما في حكمها.	التماسيح، و الضفادع عدا السلاحف البحرية.
2.2.4 النباتات		النباتات و منتجاتها و مشتقاتها التي تكون سامة أو ضارة بالصحة أو المفترة، إلا إذا نزعت المواد السامة أو الضارة منها أثناء التجهيز.	———
3.2.4 المشروبات		المشروبات المسكرة أو المخدرة أو المفترة.	———
4.2.4 الأغذية المحورة وراثيا		و هي الأغذية المنتجة من كائنات محورة وراثيا باستخدام تقنيات الهندسة الوراثية من جنس محرم أو أكثر من جنس أحدها محرم.	———
5.2.4 المضافات الغذائية		جميع المضافات الغذائية المشتقة من المواد المبينة في الجدول.	———

3.4 متطلبات التجهيز و التعبئة و التخزين والتداول والتوزيع

1.3.4 ألا تحتوي الأغذية الحلال على أي من المكونات الواردة في البند 2.4.

2.3.4 ألا يتم تجهيز الأغذية الحلال باستخدام معدات ملوثة بمواد غير حلال.

3.3.4 أن تكون الأغذية الحلال أثناء التجهيز، والتصنيع، والتوزيع، مفصولة تماماً عن أي أغذية أخرى لا تستوفــى المتطلبات الواردة في البنود 1.3.4، 2.3.4، أو عن أشياء أخرى تقرر بأنها غير حلال.

4.3.4 يجب وضع الضمانات اللازمة لتمييز الأغذية الحلال في كل مرحلة من مراحل التصنيع الغذائي بما في ذلك التجهيز و التخزين و التداول لمنعها من الاختلاط أو التلوث بالأغذية أو بالمواد غير الحلال.

4.4 متطلبات الأجهزة والأدوات

1.4.4 ألا تكون الأجهزة والأدوات والمواد المساعدة المستخدمة في تجهيز منتجات الأغذية الحلال مصنوعة من أو تحتوى على مادة غير حلال.

2.4.4 مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 21، يجب غسل الأجهزة و الأدوات المستخدمة و خطوط الإنتاج التي لامست أغذية غير حلال جيدا بماء طاهر (صالح للشرب) بطريقة كافية لإزالة آثار المواد غير الحلال و ذلك قبل استخدامها لإنتاج الأغذية الحلال.

5. بطاقة البيانات

1.5 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية رقم 9 الخاصة ببطاقات المواد الغذائية المعبأة المذكورة في البند 2 يجب أن تتضمن البطاقة ما يلي:

1.1.5 اسم المنتج .

2.1.5 صافي المحتويات ويتم التعبير عنها بالنظام المتري (وحدات).

3.1.5 اسم وعنوان الصانع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو البائع.

4.1.5 قائمة المكونات.

5.1.5 رقم الرمز أو الكود الذي يحدد تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

6.1.5 بلد المنشأ.

7.1.5 عند الرغبة في وضع شعار "حلال" على بطاقة المنتج فيجب أن تكون الجهة المانحة للشعار معتمدة وفقا للإجراءات التي تعتمدها هيئة التقييس الخليجية.

المصطلحـــات الفنيـــة

الأغذية الحلال .... Halal Food

الذبح .... Slaughtering

المراجــــــع

المواصفة القياسية السعودية "المتطلبات العامة للأغذية الحلال" رقم SASO 2172/2003

المواصفة القياسية الماليزية رقم MS 1500:2004 **Malaysian Standard MS 1500:2004**

مواصفات الدستور الغذائي " الخطوط التوجيهية العامة لاستخدام مصطلح "حلال" **CAC/GL 24-1997**

مواصفة بروناي "الأغذية الحلال" **Brunei Darussalam Standard PBD 24:2007**

المواصفة الأردنية " بطاقة البيان- الخطوط التوجيهية العامة لاستخدام مصطلح "حلال" **JS 1475:2001**